

# Dynamite Roll

Toplam 115 dk Hazırlama 60 dk · Pişirme 25 dk 4 kişilik Zor ~470 kcal

Dynamite roll, tempura karides, avokado, salatalık, şirkeli pirinç ve acı sosla Amerikan sushi barlarındaki en popüler rollosunu verir.

## Malzemeler

### Sushi pirinci için

- 2 su bardağı Japon kaliteli pirinç
- 2 su bardağı su
- 0.3 su bardağı Pirinç sirkesi
- 3 yemek kaşığı Toz şeker
- 1.5 çay kaşığı Tuz

### İç harç için

- 4 adet Kaliteli nori yaprağı
- 12 adet Karides
- 0.8 su bardağı Un
- 1 adet Yumurta
- 1 su bardağı Panko ekmek kırıntısı
- 1 adet Avokado
- 1 adet Salatalık

### Servis için

- 4 yemek kaşığı Mayonez
- 1 yemek kaşığı Sriracha
- 4 yemek kaşığı Soya sosu
- 1 tatlı kaşığı Susam

## Yapılışı

1. Pirinci yıkayıp suyla pişirin ve 10 dakika dinlendirin.
2. Pirinç sirkesi, şeker ve tuzu eritip sıcak pirince yedirin.
3. Karidesleri düzleşmesi için hafif çizin, una, yumurtaya ve pankoya bulayın.
4. Karidesleri 180°C yağda 3 dakika kızartın.
5. Mayonez ve srirachayı karıştırıp sos yapın.
6. Nori üstüne pirinç yayıp çevirip karides, avokado ve salatalık ekleyin.
7. Ruloyu sarımsaklı biberle parçaya kesin, susam, acı sos ve soya sosuyla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Tempura karidesi rulo yapmadan hemen önce k1 zartmalık dokunun 1t kalmas1rsajlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Soya sosu, gari ve ekstra ac1m mayonezle servis edin.

## Alerjenler

Deniz ürünleri

Gluten

Yumurta

Soya

Susam